

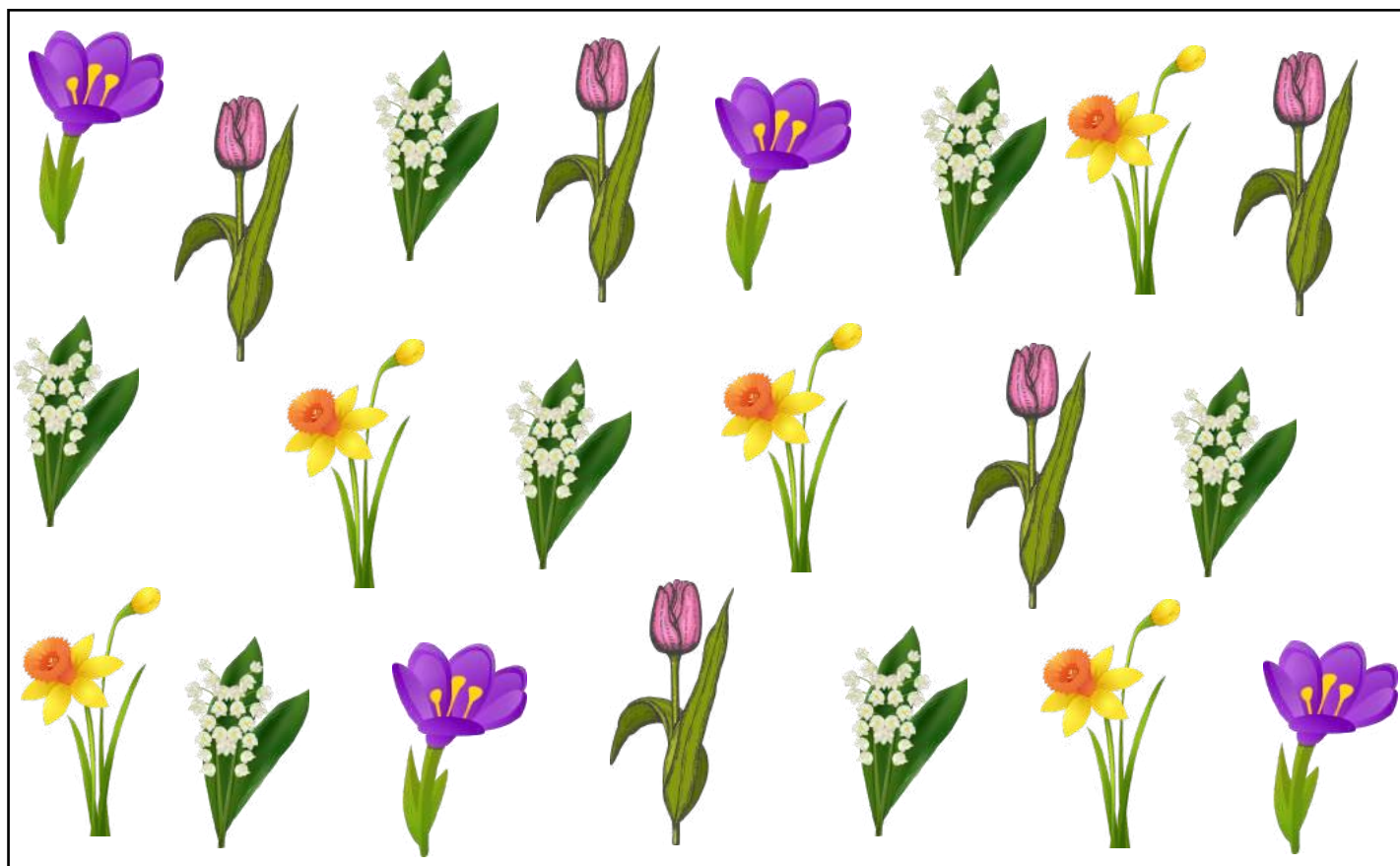
# **PRZEDSZKOLACZEK**

**Gazetka dla dzieci**



**Wiosna 2023**

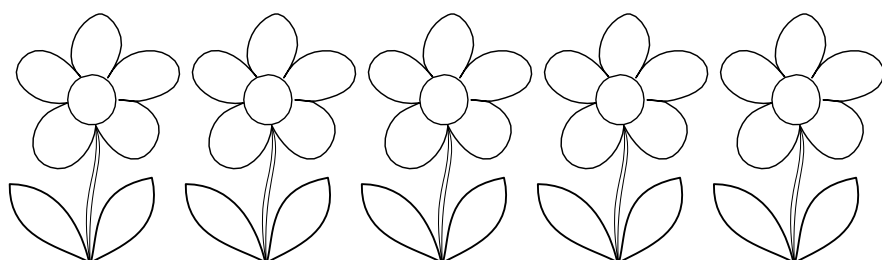
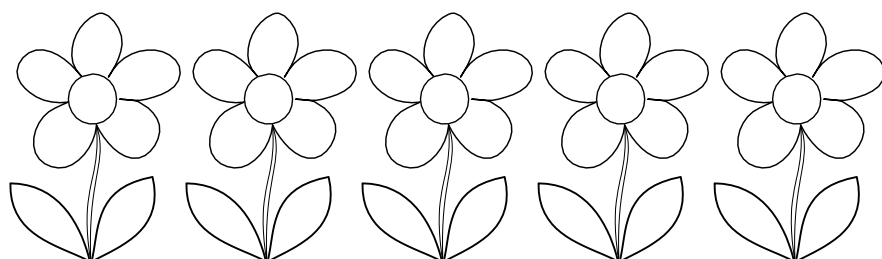
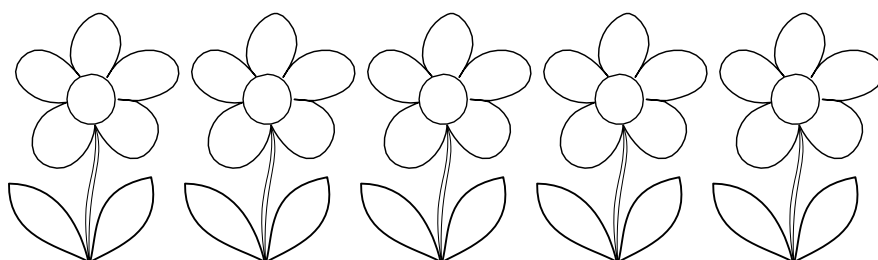
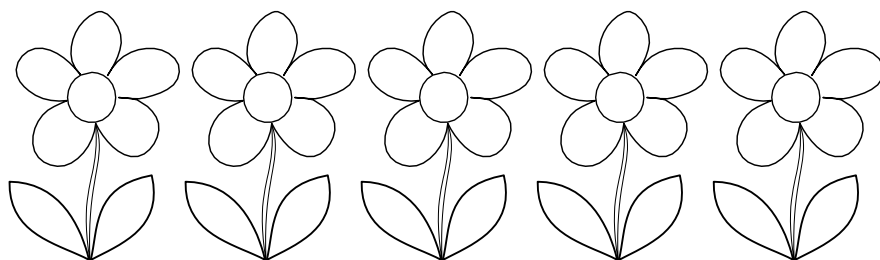
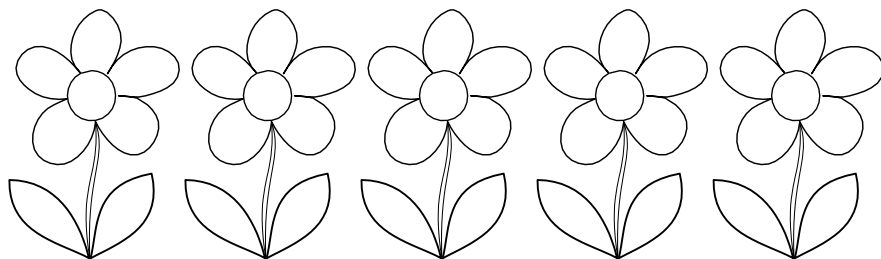
***Policz następnie pokoloruj odpowiednią liczbę kwiatów***



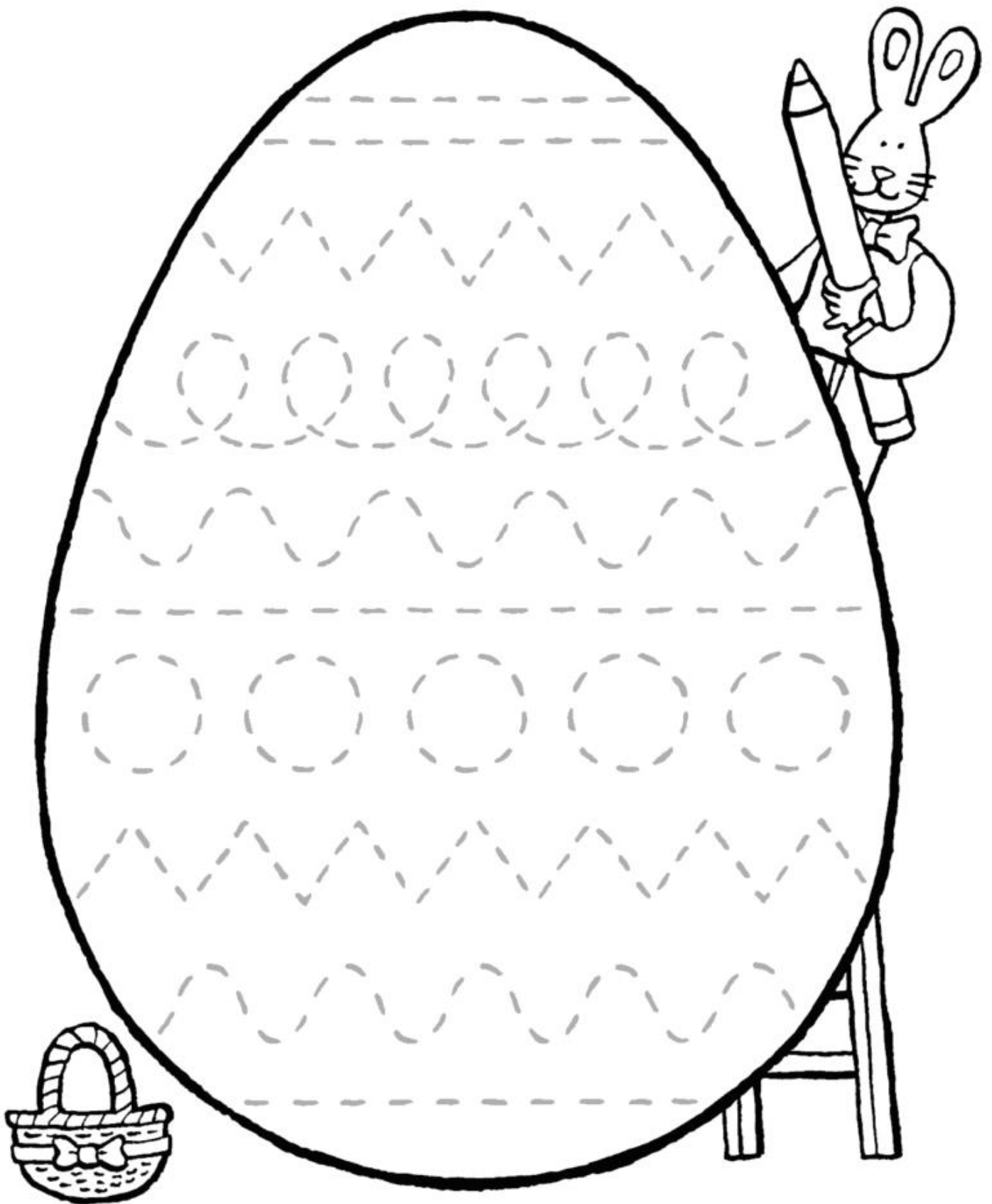

*Dopasuj cienie*



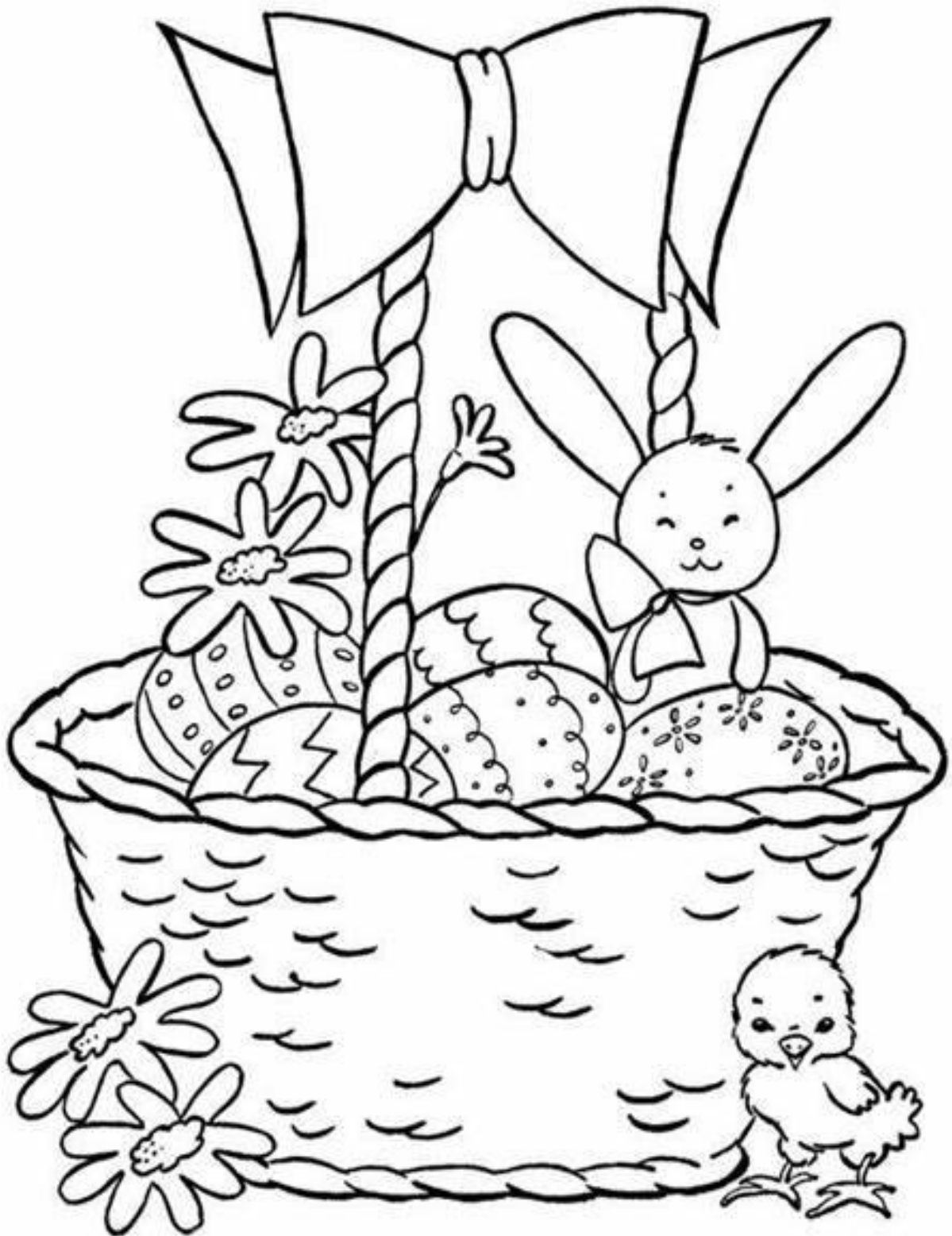
***Pokoloruj tyle obrazków ile jest kropek po prawej stronie***



*Rysuj po śladzie i pokoloruj obrazek*



*Pokoloruj obrazek*





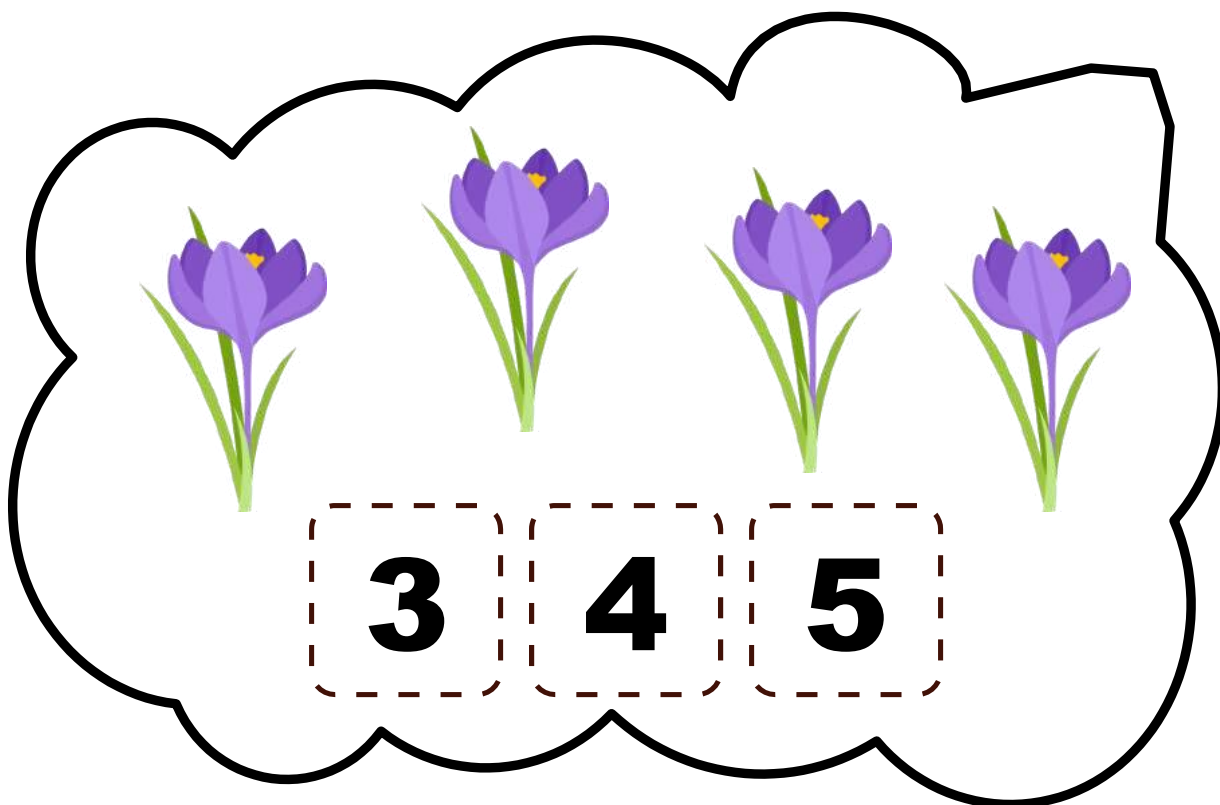
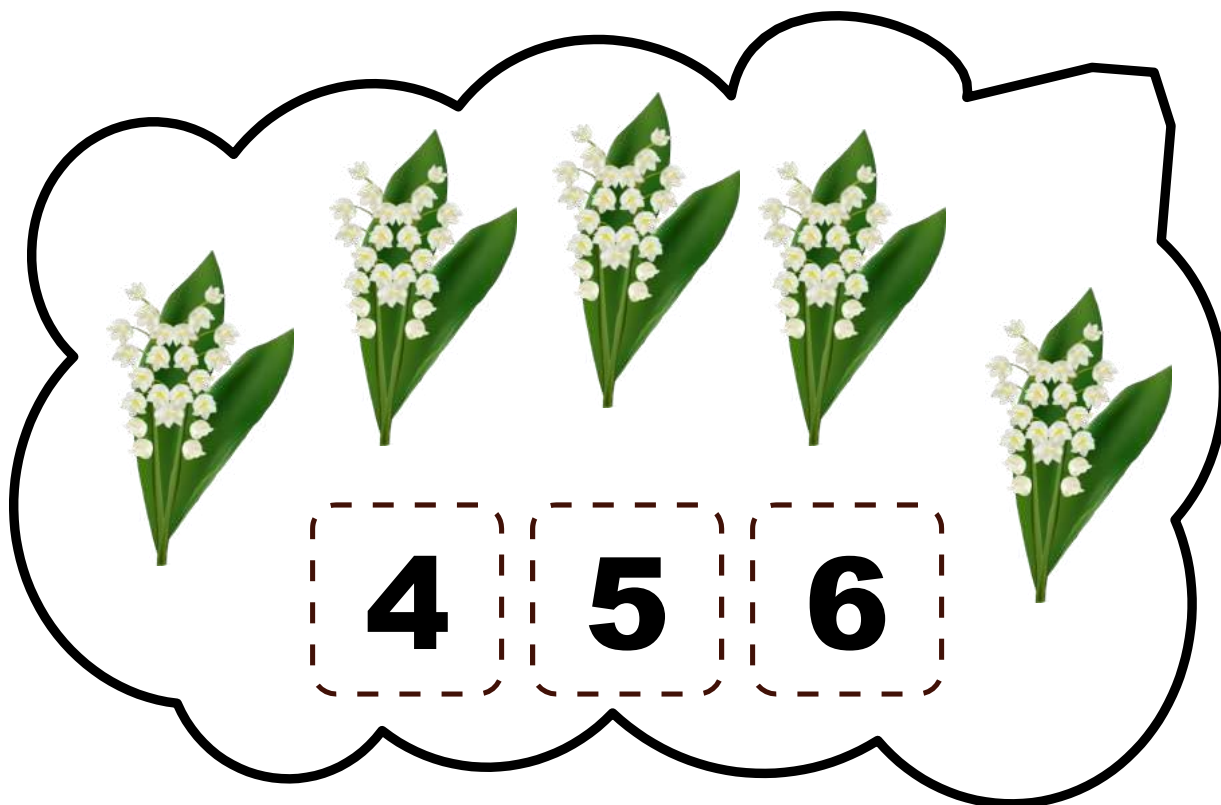
*Wyszukaj i zaznacz litery ,z których powstał napis ;*

## **NADCHODZI WIOSNA**

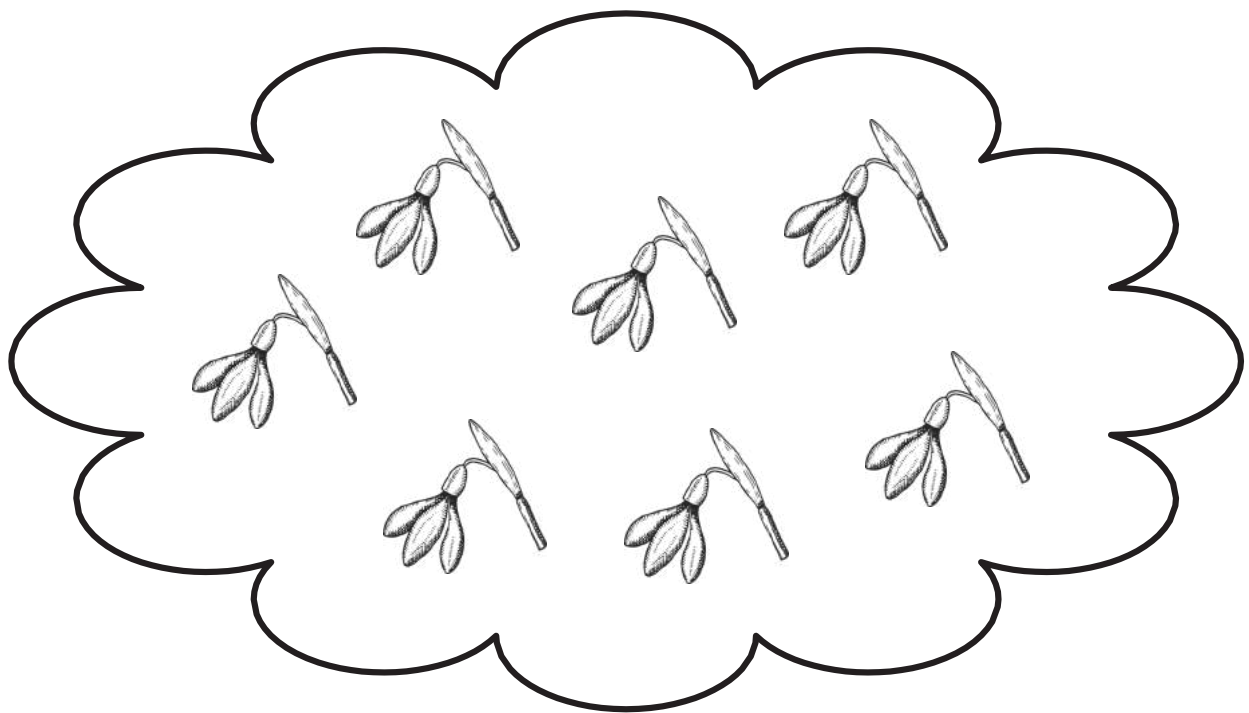
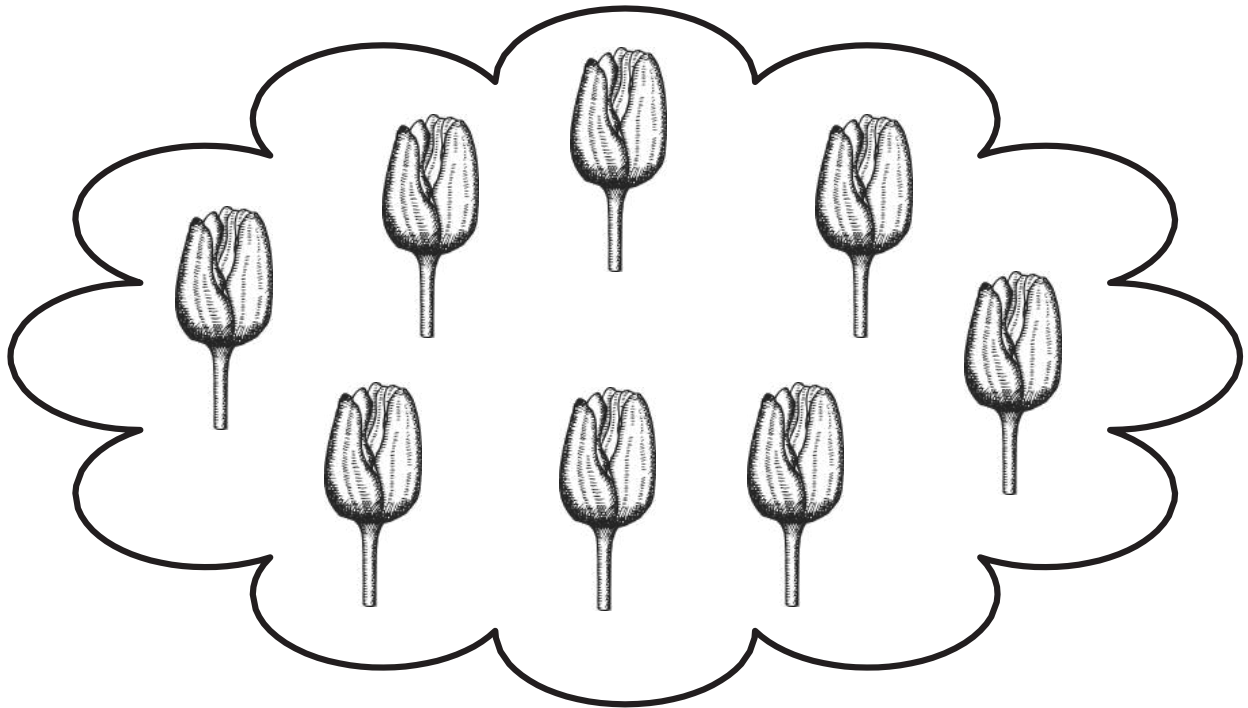
P O I U Y T R E W A S K  
D F G H J K L M N B V C  
L X Z W E R T Y U I O P L  
J H G F D S A Z X C V B N M L P  
O K I J U H Y G T F R D E S W A  
X C V B N M L P O K I J U S W



*Policz i zaznacz prawidłową odpowiedź*



***Policz i zaznacz, których kwiatów jest mniej***



## ***Babka Wielkanocna***



### **Składniki:**

- 250 g mąki pszennej,
- 250 g mąki ziemniaczanej,
- 4 jajka,
- 180 g cukru pudru,
- 1 opakowanie cukru wanilinowego,
- 250 g masła lub margaryny,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

### **Sposób przygotowania:**

1. Masło rozpuść i odstaw do wystudzenia.
2. Formę do pieczenia babki wysmaruj tłuszczem i wysyp bułką tartą. Nastaw piekarnik na 180°C.
3. Oddziel białka od żółtek.
4. Białka ubij na sztywną pianę z cukrem.
5. Do białek dodawaj żółtka - jedno po drugim, cały czas mieszając.
6. Do jajek przesiej obie mąki, proszek do pieczenia, roztopiony tłuszcz. Wszystko dokładnie wymieszaj.
7. Gotowe ciasto przelej do foremki i wstaw do piekarnika. Piecz ok. 1 godzinę. Po wystudzeniu udekoruj babkę piaskową cukrem pudrem lub lukrem.